

ぐんま食の安全情報

Vol.108

ぐんま食の安全情報は、食の安全に関する情報を食の安全情報通信員のみなさんを通じてお届けする情報紙です。

2014年8月発行
編集発行
群馬県食品安全局食品安全課

情報No. 108 「食の安心ほっとダイヤル」／お肉の生食や加熱不足による食中毒に注意！

県では、みなさんからの食品表示や食品の安全性に関する疑問や相談にお答えする「食の安心ほっとダイヤル」を開設しています。今回は、これまでに寄せられた質問の一部を、Q&Aでご紹介します。また、これから厳しい残暑が続き、食中毒が心配な時期ですので、食中毒注意情報をお届けします。


開設から4か月！「食の安心ほっとダイヤル」をご活用ください

今年4月に開設した「食の安心ほっとダイヤル」には、7月末までに86件のご質問やご相談をいただきました。相談内容は「食品表示」や「放射性物質」「食中毒予防」など、多岐にわたっています。

食品表示

Q カナダから輸入した馬を熊本県内で飼育して、「馬刺し」に加工している業者があります。「熊本県産」と表示していますが、問題はないのですか？


A 複数の土地で飼養された畜産物の場合、最も飼養期間の長い場所を原産地と表示することになっています。熊本県での飼養期間が最も長いということであれば、法律上問題はありません。

 食品の偽装表示の問題もあり、食品表示に関する疑問や相談が最も多くなっています。来年には食品表示法が新たに施行されます。

食中毒予防

Q 2週間前にシチューを作って、冷蔵保存しておきました。臭いをかいでも問題はないようですが、食べても大丈夫でしょうか？


A シチューの材料となる肉や野菜には、ウェルシュ菌という食中毒菌が付いていることがあります。この菌は、熱に強いので、冷ます段階で増殖してしまったり、毒素を作ったりします。また、リステリア菌という低温でも増殖可能な食中毒菌もあります。時間を経過した場合は、冷蔵保存でも食べない方がよいでしょう。

 食品に関する疑問や心配を感じた時、そんな時は「食の安心ほっとダイヤル」へ・・・。

放射性物質

Q 先日、野生のコシアブラ（山菜）を食べましたが、ラジオで近県のコシアブラから基準値（100ベクレル/kg）を超えた放射性物質が検出されたと聞きました。食べてしまいました。健康に影響はないですか？

A 放射性物質の基準値は、かなり安全側に立って設定されています。仮に基準値を超えた食品を一時的に食べたとしても、健康への影響はないと考えられます。

 福島第一原子力発電所の事故から、3年以上が経過しましたが、食品中の放射性物質による健康影響の質問も多くいただいています。消費者の皆さんの不安が解消できるように、これからも正確な情報をお伝えしていきます。

「食の安心ほっとダイヤル」にお気軽にお問い合わせください。

●相談時間
月～金曜日の8:30～17:15
(祝日・年末年始除く)

●連絡先
電話：027-226-2424
メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp

受付件数 (4～7月分)	
食品表示	34
放射性物質	17
行政の取組	6
衛生管理	4
食品添加物	2
健康食品	1
その他	22
合計	86

※相談は無料ですが、電話代等
はご負担をお願いします。

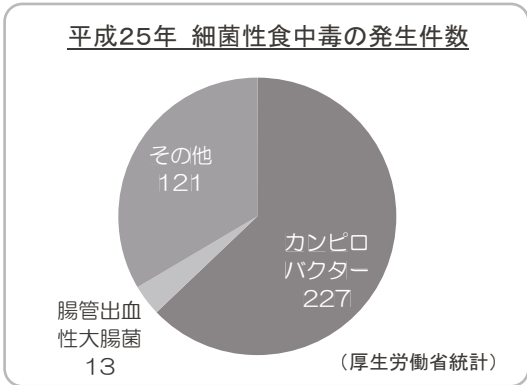


お肉の生食や加熱不足による食中毒に注意！

昨年、全国で発生した細菌性食中毒（361件）のうち、約7割が「カンピロバクター」と「腸管出血性大腸菌（O157など）」によるものです。

これらの食中毒は、牛や豚、鶏などの肉を生で食べたり、バーベキューなどで加熱が不十分な肉料理を食べたことにより発生しています。

また、これらの食中毒は少数の菌で発症し、後遺症が残ったり、死亡する例もみられます。特に、抵抗力の弱いお子さんや妊婦、高齢者の方は注意してください。



生や加熱不足の肉を原因とする食中毒予防のポイント

- ★肉は十分に加熱しましょう
- ★肉を焼くときは専用の箸を使いましょう
- ★生肉にさわったら、手を石けんでよく洗いましょう
- ★生肉用調理器具と他の食品の調理器具は使い分けましょう



生焼けに注意！

レバーなどの内臓も十分加熱しましょう

肉やレバーなどの内臓の加熱不足が原因で発生する食中毒が後を絶ちません。内臓も十分加熱してから食べてください。

なお、今年6月、厚生労働省は飲食店などが豚レバーを生食用として提供することを禁止する方針を決めました。



生食は危険！

ご存知ですか？

「群馬県食品安全検査センター」を紹介します

食品安全検査センターは、食品の安全性を確保するため、生産から加工・流通・消費の各段階での検査業務を、一元的に担う科学的拠点として、平成15年4月に設置されました。

主な業務は、食品中に残留している農薬の検査、食品に使用されている食品添加物の検査、食中毒の原因となる細菌の検査、アレルギー検査などです。



【残留農薬検査の様子】



【夏休み食品科学教室】

また、食に関する学習の場を提供するために、施設見学や研修（体験型実習）、講師派遣などの事業も実施しています。

7月30日（水）には、「夏休み食品科学教室」が開催され、11組23名の親子が食品添加物の検査や顕微鏡での微生物観察などを体験しました。

◆施設見学や研修、講師派遣などに関するお問い合わせ◆

食品安全検査センター 電話：027-234-5256
所在地：前橋市上沖町378

お知らせ 不定期発行について、御理解と御協力ありがとうございます。次回は、9月発行予定です。



御意見・御感想
お問い合わせは
こちらへ

〒371-8570 前橋市大手町1-1-1 県庁食品安全課
TEL：027-226-2423 FAX：027-221-3292
電子メール：shokuanze@pref.gunma.lg.jp